D I. 57.

Rosenbladts
Medicinische Abhandlung
von denen Verwirrungen
des Kopfs
aus dem Lateinischen übersetzt

Flensburg 1776.

const. 7. Gl.

599

Bip.
H. o.
286

D. Eberhard Rosenblads

öffentlichen Lehrers der praktischen Arztneykunst
auf der Universität zu Lund
in Schonen

Medicinische Abhandlung
von den
Wirkungen des Kohls.

Aus dem Lateinischen übersetzt.

Joh. Theophil. Haeftel. Dr.

Altenburg
in der Richterischen Buchhandlung.
1778.

28

Medicinische Abhandlung
von
den Wirkungen des Kohls.

Einleitung.

Die Aerzte werden gemeiniglich bey Tische über die gesunden oder ungesunden Eigenschaften dieser oder jener Speise befragt; man

könnte mit Friedrich Hoffmann antworten: die Nahrungsmittel sind nicht schlechterdings, sondern nur beziehungsweise gesund oder ungesund. Wenn aber bestimmter gefragt wird, was für Substanzen am nahrhaftesten sind, so glaube ich mit dem Herrn von Haller [a]), daß diejenigen den Vorzug verdienen, welche die meiste Gallerte enthalten. Dieser Meinung pflichtet auch Hoffmann bey: Das Blut, sagt er,

und

a) Haller. physiol. Tom. VIII. p. 261.

und die guten Säfte, welche dem Körper die Nahrungsmaterie zuführen, sind milde und gallertartig; sie bestehen aus zarten erdichten, wässerichten und feinen ölichten Theilchen, welche durch die innigste Mischung mit einander vereinigt sind: daher sind alle Nahrungsmittel, welche einen milden gallertartigen Saft enthalten, zur Erzeugung des Blutes am geschicktesten [b]. Es ereignen sich jedoch Umstände,

 wo

b) Medic. syst. rat. T. II. p. 106.

wo man den Körper nicht allzureichlich nähren darf, wie dies der Fall bey der Vollblütigkeit ist: aus diesem Grunde verdammen vielleicht einige Aerzte den Genuß der Fleischbrühen, um dadurch bey schwelgerischen und wohllebenden Personen die Vollsaftigkeit zu vermindern, oder zu verhüten. Zuweilen ist es rathsam, die fehlerhafte Beschaffenheit unsrer Säfte durch schwachnährende Nahrungsmittel zu verbessern: hieher gehört der Kohl, welcher mir, weil davon in meinem

Vaterland ein so vielfältiger Gebrauch gemacht wird, eine besondere Abhandlung zu verdienen schien.

§. 1.

Die Anleitung des berühmten Spielmanns zur Kenntniß der Arztneymittel hat vor andern dergleichen Büchern darinn einen großen Vorzug, daß den Nahrungsmitteln ein ausführlicherer Abschnitt gewidmet ist. Schon Hoffmann klagte, daß die Aerzte diesen nützlichen Theil der Arztneykunde ver-

nachlässigen: inzwischen ist doch dieses Feld von ältern sowohl als neuern Aerzten hin und wieder bearbeitet worden, deren Verdienste in Stollens Historie der medicinischen Gelahrheit angerühmt werden. Unter den Neuern hat Geofroy am meisten um diese Lehre sich verdient gemacht: er hat mit Beyhülfe der Chymie, außer vielen andern Nahrungsmitteln, auch die Bestandtheile des weißen Kohls und des Blumenkohls untersucht, um dadurch, von der Erfahrung geleitet,

tet, die verschiedenen Kräfte dieser beyden Arten zu entdecken [a]). Ich bin jedoch der Meinung, daß man die Wirkungen der Nahrungsmittel auf den menschlichen Körper, ob sie gleich durch die Chimie in ihre Bestandtheile zerlegt worden sind, nicht mit Zuverläßigkeit bestimmen kann; denn die Grade des chimischen Feuers und der natürlichen Wärme des Körpers sind oft allzusehr verschieden. Die Anmerkung des Herrn

a) GEOFFROY matière medicale. T. V. p. 366.

von Hallers verdient eine besondere Aufmerksamkeit [b]): „Helmontius hat das Blut von 200 Bauern chimisch untersucht; allein die Chimie zeigte keine Verschiedenheit der Bestandtheile: auch ist es eine bekannte Sache, daß die Belladona und der Kohl in der chimischen Zerlegung einerley Bestandtheile darstellen;" inzwischen darf doch der diätetische Arzt die chimische Zerlegung nicht ganz vernachlässigen; denn indem er dadurch das Verhältniß der

Be-

b) Element. Physiol. T. II. p. 96.

Bestandtheile gegen einander kennen lernt, so kann er sich von den Veränderungen, welche ein Nahrungsmittel von der Wärme des Magens erleidet, zumal wenn die Erfahrung damit übereinstimmt, einen richtigen Begriff machen. Man findet auch in den chimischen Produkten des Kohls und der Belladona wirklich eine Verschiedenheit e), ohngeachtet man durch die Chimie nicht entdecken kann, worauf eigentlich die

e) GEOFFROY l. c. p. 280. und 366.

die giftige Eigenschaft der Belladona gegründet ist; inzwischen scheint doch Herr Gadd in dem Schierling die giftige Eigenschaft durch chimische Zerlegungen entdeckt zu haben [d]). Vielleicht könnten einst gelinde Digestionen, wenn sie nach der Art des Baronet Pringle's angestellt werden, über die ganze Diätetik ein großes Licht verbreiten.

d) Schwedische Abhandlungen vom Jahr 1774.

§. 2.

§. 2.

Man hat von dieser Pflanze viele Arten, welche man auf den Tisch brauchet, und von dem Ritter Linné beschrieben worden sind [a]). Eine weitläufige Abhandlung über den Kohl hat Mathiolus geschrieben [b]); unter den Alten haben Plinius [c]), und lange vor ihm Cato [d]) von dieser

a) LINNAEI Spec. Plant. T. II. p. m. 667.

b) MATHIOLVS in Dioscoridem.

c) PLINII Sec. Hist. nat. L. XIX. Cap. VIII.

d) Script. rei rusticae. Edit. Gesneri p. 116.

ser Pflanze Erwähnung gethan. Die Arten des Kohls bleiben nach dem Zeugniß der Gärtnereyverständigen stets einerley, wenn sie nicht während der Blühezeit allzunahe an einander stehen, so daß der Blumenstaub aus den Staubfäden der einen Art dem Stempfel der andern befruchtet: wenn z. B. der Blumenstaub von der Art, welche man Kohlraben nennt, auf den in der Blüthe stehenden weißen Kohl übergetragen wird, so kömmt aus dem Saamen eine Bastardpflanze zum

Vor-

Vorschein, welche keine glatte Oberfläche hat. Der weiße Kohl mit glatter Oberfläche wird in Schweden am häufigsten gebauet: ich will nicht entscheiden, ob diese Art die Tritiana oder Lacuturris des Plinius ist, oder nicht [e]). Wir haben von dem weißen Kohl zwo Abänderungen: die erste hat etwas flache Köpfe, deren Breite die Höhe übertrifft; dieß ist die brassica in latitudinem torosa des Plinius, und wird von den Gärtnern braunschwei-

e) Plin. l. c.

schweiger Kohl genannt: die zwo-
te Abänderung hat länglichte Köpfe,
welche höher als breit sind: sie wird
in Westgothland an verschiedenen
Orten gebauet, und wird uns auch im
Sommer aus Engelland zugeführt;
diese Abänderung wird bey uns der
holländische Kohl genannt, und ist
der ersten Art wegen ihres angeneh-
men Geschmacks vorzuziehen. Der
Braunkohl wird bey uns auch häu-
fig gebauet, welcher wiederum ver-
schiedene Abänderungen unter sich
begreift. Kohlraben sind gleich-

falls

falls in großer Menge vorhanden; die Blätter davon, welche bey uns nicht gebraucht werden, werden von den Bauern in Westgothland getrocknet, um aus denselben im Winter eine Suppe zu bereiten. Der Blumenkohl, die Pompejana des Plinius, wird nur auf den Tischen vornehmer Personen genossen. Der Savoyerkohl (Wirsing) ist seltener; er hat gleichfalls eine runzlichte Oberfläche, und wird von verschiedener Farbe gefunden. Endlich bauet man bey uns auch den

rothen Kohl mit runzlichter Ober-fläche, wiewohl sehr selten; man braucht ihn roh zum Salat.

§. 3.

Eine vermischte Kost, die aus animalischer und vegetabilischer Speise zugleich bestehet, ist für unsere Gesundheit am zuträglichsten; denn die Vegetabilien geben dem Körper keine so kräftige Nahrung, wie die Fleischspeisen. Ob aber diese oder jene Kost die Oberhand behalten soll, dieß muß aus der Verschiedenheit der Temperamente, der Jahrszeiten,

ten, der herrschenden Krankheiten, und des Himmelsstrichs bestimmt werden. Forskål, der sich in dem kalten Schweden beym Genusse der Fleischspeisen sehr wohl befand, mußte in dem heißen Arabien sein Leben einbüßen, weil er die animalische Kost allzusehr liebte, und die vegetabilische, antiseptische und kühlende Diät hartnäckig verwarf [a]). Daß die Vegetabilien Nahrungsmaterie enthalten, erkennet man so-

a) Niebuhr's Reisebeschreibung nach Arabien, I Band.

wohl an dem Brod, als auch an denjenigen Thieren, deren Blut, obgleich ihre Nahrung bloß in Graß bestehet, dem menschlichen Blute ähnlich ist. Daher sagt der Herr von Haller sehr richtig: „Alle Pflanzen besitzen nahrhafte Eigenschaften (die giftigen vielleicht ausgenommen); allein nicht die ganze Pflanze ist zur Ernährung tauglich, sondern nur der mehlichte Bestandtheil, und vorzüglich die darinn enthaltene Gallerte [b]).“ Der Freyherr

b) HALL. El. Physiol. T. VI. p. 200.

Herr van Swieten verordnete einem Menschen, um ihn von einem Gallenstein zu befreyen, den Gebrauch der Queckenwurzel (Rad. Gram.): dieser Mensch lebte fast zwey Jahre von dem bloßen Dekokt dieser Wurzel, welches er abwechselnd mit Honig und mit Fleischbrühe vermischte, wodurch endlich der Gallenstein gänzlich aufgelößt wurde; er verbrauchte von dieser Wurzel eine so große Menge, daß ihn die Bauern manchmal von den Wiesen vertrie-

ben [c]). Nicht alle Vegetabilien enthalten gleichviel Nahrungsmaterie: dieß erhellet schon daraus, daß die Ochsen, wenn man sie mit Kohlblattern füttert, geschwinder fett werden, als vom bloßen Gras; noch merklicher aber geht das Zunehmen von Statten, wenn man sie mit Gersten oder Haber mästet. Es enthalten also die Saamen mehr Nahrungsstoff, als die Pflanzen selbst, von welchen sie herstammen;

folg=

c) Comment. in Aph. Boerh. T. III. §. 950.

folglich muß das Brod stärker näh-
ren, als der Kohl. Der Grund
davon ist leicht einzusehen; die mei-
sten Vegetabilien enthalten einen sei-
fenartigen Saft, welcher die Säf-
te des menschlichen Körpers auflößt;
daher ist die vegetabilische Kost sol-
chen Personen am zuträglichsten,
welche ein dickes und zähes Blut
haben; Leute hingegen, deren Blut
allzudünne ist, werden von dieser
Nahrung geschwächt, außer in dem
Fall, wenn mit der Dünnigkeit des
Bluts eine Fäulniß der Säfte ver-

bunden ist, welche man durch frische säuerlich schmeckende Pflanzen verbessern kann. Die Meinung des Herrn von Haller scheint mir daher vollkommen gegründet: „Die Gleichartigkeit, sagt er, zwischen den Pflanzen und den Säften des menschlichen Körpers ist geringer, als zwischen diesen Säften und den Thieren; die meisten Pflanzen werden sauer, und so lange diese Säure vorwaltet, können sie unserm Körper nicht zur Nahrung dienen" [d]).

Es

d) HALL. El. Physiol. T. VI. p. 196.

Es haben sogar die Versuche des Baronet Pringle's gezeigt, daß auch aus den alkalischen Pflanzen, wenn man sie mit einer thierischen Substanz gähren läßt, eine Säure entwickelt wird. Es geben also die Vegetabilien überhaupt, wenn man die milden Saamen ausnimmt, wenig Nahrung; die frischen Pflanzengewächse scheinen mehr zur Verbesserung unsrer Säfte, als zu Nahrungsmitteln zu taugen. Ich will jedoch nicht läugnen, daß Menschen mit bloßer vegetabili-

scher Kost das Leben fristen können.

§. 4.

Was von den Kräften der Nahrungsmittel überhaupt gesagt worden, gilt auch von dem Kohl: seine nährende Kraft ist sehr gering, wenn er nicht, wie gewöhnlich geschiehet, durch die Zubereitung nahrhafter gemacht wird. Ich kann daher der Meinung des Arbuthnot, welcher den Kohl für ungemein nahrhaft hält, nicht beypflichten [a]).

Geof-

a) Arbuthnot of aliments. p. 63.

Geoffroy behauptet gerade das Gegentheil: „Der Kohl ist nach der einstimmigen Meinung aller Aerzte schwer zu verdauen, er giebt wenig Nahrung, und der Saft, welcher in dem Magen daraus bereitet wird, ist zur Erzeugung der schwarzen Galle geschickt: man kann dieß aus dem übelriechenden und widrigen Rilpsen schließen, welches auf den Genuß des Kohls erfolgt. Er blähet den Magen auf, die Dünste steigen nach dem Kopf, der Geist wird träge, und der Schlaf unruhig.

hig. Man thut also wohl daran, wenn man diese Speise solchen Leuten überläßt, die einen starken Magen haben, und an beschwerliche Leibesbewegungen gewohnt sind [b]). Man könnte vielleicht diese zwo einander entgegengesetzte Meinungen vereinigen, wenn man auf die Verschiedenheit der Personen, welche den Kohl zur Speise wählen, Rücksicht nimmt. Starke robuste Personen, welche gute Verdauungs-

kräfte

b) Traité de la Matière Med. T. V. p. 368.

kräfte haben, und durch schwere Arbeiten abgehärtet sind, können aus dem Kohl, zumal wenn die Gewohnheit hinzu kömmt, einigen Nahrungssaft herausziehen; denn die Elemente, woraus der menschliche Körper besteht, als Erde, Wasser, Oel, Salz u. s. w. sind auch in dem Kohl enthalten, ob sie gleich in einem zähen Schleim eingehüllt sind, welcher die nährende Kraft der Gallerte nur in einem geringen Grade besitzt. Leute hingegen, welche viel sitzen, und einen schwachen

Ma-

Magen haben, werden nicht nur schwach genährt, sondern ziehen sich eine Unverdaulichkeit und andere Beschwerden zu, wenn sie nicht den Kohl in sehr geringer Quantität, oder wenigstens eine Abänderung genießen, welche leichter zu verdauen ist.

§. 5.

Die Abänderungen des Kohls haben oft nach der Verschiedenheit des Bodens, in welchen sie wachsen, einen verschiedenen Geschmack. Den egyptischen Kohl konnte man

we-

wegen seiner Bitterkeit, wie Plinius bezeugt [a]), nicht genießen. So wie in wärmern Gegenden der Kohl dem Weinstocke schadet [b]), so gereicht in unserm Lande die Nachbarschaft des Tabaks (nicotiana) dem Kohl zum Nachtheil, weil er dadurch einen bittern Geschmack erhält. Schon Plinius hat die Bemerkung gemacht, daß die Pflanzen einen angenehmern Geschmack haben, wenn dem Erdreich Feuch-

tig-

a) Lib. XX. Cap. IX.

b) Plin. l. c.

tigkeit und Dünger mangeln: daß hingegen Ueberfluß an Dünger eine größere Fruchtbarkeit verursacht [c]). Die Ursache dieser Veränderung ist wahrscheinlicher Weise dem Salpeter zuzuschreiben, welcher in gedüngten Aeckern in größerer Menge vorhanden ist; denn Neumann bezeugt, daß die Pflanzen, welche in Mistbetten wachsen, vorzüglich Salpeter enthalten [d]): vom Kohl hat dieß schon längst Se-

bitz

c) Lib. XIX. Cap. VIII.

d) NEVMANN. Chem. p. 1628.

hitz angemerkt [e]). Daß aber der Kohl, wenn ein Reif oder ein Frost über ihn geht, einen mildern Geschmack bekömmt, haben bereits Plinius [f]) und Bruyerin [g]) beobachtet.

Der Weißkohl ist unter allen Abänderungen am schwersten zu verdauen: die länglichten Kohlköpfe werden, wie es scheint, geschwin-

der

e) SEBITZ. de aliment. facult. p. 358.

f) l. c.

g) de re cibaria. p. 366.

der verdauet. Uebrigens besitzt diese Kohlart reinigende Kräfte, der Saft wirkt auf den Stuhlgang, und das im Stengel enthaltene Mark hat einen scharfen süßlichten Geschmack. Der Blaukohl oder Federkohl ist zärter, und läßt sich leichter verdauen, besonders wenn ein Frost darüber gegangen; er enthält mehr Schleim, und ist daher zum Erweichen geschickter als die andern Arten. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß die Kühe im Herbst Eicheln fressen, und darüber zuwei-

len das Leben einbüßen; man kann diesen Unfall verhüten, indem man dem Vieh, bevor es frühe in den Wald getrieben wird, einige Kohlblätter zu fressen giebt, wodurch die schädliche Wirkung der Eicheln in den ersten Wegen vernichtet wird. Die Sprößlein dieses Kohls sind im Frühjahre eine sehr schmackhafte Speise, und lösen die Säfte unseres Körpers auf, welche im Winter eine widernatürliche Zähigkeit erlangt haben. Die Warnung des berühmten Hoffmanns betrifft alle

Arten des Kohls: „Der Braunkohl, sagt er, enthält zuweilen einen Stoff zu Würmern, und kann dadurch, wenn er nicht sorgfältig abgewaschen wird, zur Dysenterie und zu andern bösartigen Krankheiten Anlaß geben [a]). Es verdiente von den Aerzten untersucht zu werden, ob nicht die Ruhr, welche in Schweden jährlich epidemisch herscht, von einem solchen bösartigen Zunder entspringt.

Die

a) Med. rat. syst. T. I. p. 232.

Die Wurzeln der Kohlraben werden in Schweden, wie die Steckrüben, gleichfalls gegessen, theilen aber der Fleischbrühe einen angenehmern Geschmack mit; die getrockneten Blätter werden an einigen Orten von den Landleuten gekocht, §. 2. Man brühet zuerst diese Blätter mit heißem Wasser ab, schneidet sie alsdann in kleine Stückgen, und läßt sie mit Speck aufkochen. Ob schon diese getrockneten Blätter nicht so nahrhaft als die frischen sind, so kann man sie

doch im Winter, da überhaupt Mangel an Gemüße ist, mit Nutzen brauchen; denn der Geschmack verräth ganz deutlich ein schleimichtes und seifenartiges Wesen. Es hat zwar Herr Lind [a]) sehr richtig angemerkt, daß die Pflanzen, wenn sie getrocknet werden, ihre antiscorbutischen Kräfte verlieren: allein etwas Nahrhaftes bleibt in den Blättern, wie man aus dem Geschmacke wahrnimmt, immer noch zurück. So wird in den Kühen aus

a) Traité du Scorbut. T. I. p. 289.

aus Heu Milch bereitet, wiewohl von geringerer Güte.

Der Blumenkohl ist zärter, und läßt sich leichter verdauen; er ist seiner Natur nach mehr alkalisch, da hingegen der Weißkohl eine größere Menge Säure enthält: seine Nahrhaftigkeit, woran er die andern Arten übertrift, ist dem Ueberfluß der ölichten Bestandtheile zuzuschreiben.

Der Savoyerkohl (Wirsing) hat verschiedene Farben; er ist auch zärter und leichter zu verdauen, als

der Weißkohl. In der Kälte kann er länger, als der Blumenkohl ausdauern, und unterscheidet sich von den andern Abänderungen durch einen besondern bisamartigen Geruch und Geschmack. Bruyerin [a]) erzählt, daß er in Frankreich einen Kohl gesehen, welcher, indem man die Blätter auseinander breitete, einen Ambrageruch ausdünstete; ich vermuthe, daß diese Abänderung der Savoyerkohl

a) BRUYERINUS de re cibaria. p. 368.

kohl gewesen. Bey uns bemerkt man diesen Geruch nur an dem gekochten Kohl.

Die rothen Kohlköpfe sind bey uns selten, und werden nur zum Salat gebraucht. Diese Art giebt an Zartheit, wenn sie recht zubereitet wird, dem Blumenkohl wenig nach: hingegen hat dieser Kohl, wenn man ihn auf die gewöhnliche Weise kocht, einen faden Geschmack, welcher ohne Zweifel von dem überflüßigen Schleime herrührt. Wenn man diesen Kohl

in einer Fleischbrühe dünsten (schmorren) läßt, und etwas Wein hinzu thut, so bekömmt man eine angenehme und leicht verdauliche Speise. Es können also die Abänderungen des Kohls dem menschlichen Körper zur Nahrung dienen; denn sie enthalten einen Schleim, aus welchem die thierische Gallerte bereitet wird [a]). Diese allmählige Veränderung in den Pflanzen und in den Thieren erklärt der Herr von

a) HALLER. physiol. Tom. II. p. 156.

von Haller ganz deutlich. Nachdem er vorher erwiesen hat, daß in unsern Säften wässerichte, schleimichte, gallertartige, und ölichte Bestandtheile enthalten sind, so setzt er hinzu: Ich rede von unsern Säften in der nämlichen Ordnung, in welcher sie von der Natur hervorgebracht werden: das Wasser, welches aus der Erde gesogen wird, verwandelt sich in Schleim; aus dem schon reifern Schleim wird die Gallerte bereitet; wenn aber die Reifung vollendet ist, so findet man

in dem Saamen eine mehlichte mit ölichten Theilen gesättigte Substanz [b]).

§. 6.

In den ältern Zeiten war unter den Aerzten ein großer Streit, ob der Kohl erhitzende oder kühlende Eigenschaften besitzt? in unsern Zeiten streiten die Aerzte, ob der Kohl ein saures oder ein alkalisches Salz enthalte. Arbuthnot und Pringle behaupten das Daseyn eines Alkali, führen aber für ihre Meinung keine

b) l. c. p. 360.

keine Gründe an. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß von dem gekochten Kohl in dem Speisezimmer lange Zeit ein eigener stinkender Geruch zurücke bleibt; diesen Geruch leitet Geoffroy von dem groben und festen Schwefel her, welcher während der Fäulniß durch die flüchtigen Salze aufgelößt und verflüchtigt wird [a]). Allein alle frische Vegetabilien, wenn sie feucht sind, und in Haufen übereinander liegen, erhitzen sich, und verbrei-

ten

a) GEOFFROY T. V. p. 376.

ten übelriechende Dünste [b]); man kann also aus diesem Phänomen allein noch nicht auf die alkalische Natur einer Pflanze schließen. Man könnte vielmehr daraus folgern, daß in dem Kohl eine Säure enthalten sey: dieser Meinung scheint auch der französische Uebersetzer von Lind's Buch über den Scorbut in einer Anmerkung beyzupflichten [c]). In dem weißen

Kohl

b) BOERHAVII Chem. Tom. I. p. 263.

c) Traité du Scorbut. Tom. I. p. 428.

Kohl entsteht durch die Gährung sehr merklich ein saurer Geschmack; und Geoffroy hat durch chimische Versuche die Säure wirklich entdeckt: in dem Blumenkohl soll jedoch, diesen Versuchen zufolge, mehr Alkali enthalten seyn. Es ist daher sehr wahrscheinlich, daß aus dem Weißkohl, wenn er in dem Magen zu gähren anfängt, eine Säure entwickelt wird; die Versuche, welche Pringle mit Mischungen von andern Vegetabilien und Fleisch angestellt hat, bekräftigen

gen diese Muthmaßung. Daß aber die Vegetabilien, wenn sie verdauet werden, in Gährung gerathen, scheint selbst dem Herrn von Haller wahrscheinlich, ob er gleich eine vollendete Gährung für unmöglich hält [d]).

§. 7.

Anlangend die medicinischen Kräfte des Kohls, so haben ihn die Römer zu allen Zeiten für eine Arzt-

d) HALLER. Elem. physiol. T. VI. p. 296.

Arztney gehalten: man weiß, mit was für einer marktschreyerischen Beredsamkeit Cato den Kohl anpreiset [a]). Inzwischen darf man doch nicht alles, was dieser Schriftsteller zum Ruhme des Kohls anführt, schlechterdings verwerfen, ob ich gleich nicht läugnen will, daß der übermäßige Genuß des Kohls, und der öftere Gebrauch der Purganzen, in Verbindung mit den damaligen trübseligen Zeiten zu dem eigen-

a) de re rustica. p. 114.

eigensinnigen Charakter des Cato, welcher vielleicht von der schwarzen Galle herrührte, Anlaß gegeben. Die spätern Schriftsteller haben, wie man aus dem Plinius, Mathiolus, u. a. m. siehet, den Cato nur ausgeschrieben, und wenig eigene Bemerkungen hinzugefügt: es sey nun, daß sie alles, was Cato gesagt, bewährt gefunden, oder daß sie in seine Erfahrungen kein Mißtrauen setzen wollten. Es besitzt also der Kohl, nach der einstimmigen Meinung der Aerzte,

seifenartige und reinigende Kräfte; er wirkt, wenn er gehörig zubereitet wird, auf den Stuhlgang; er ist auf Seereisen ein vortreffliches Mittel gegen den Scorbut, wie bereits Velsch [b]) beobachtet hat, und durch die neuern Erfahrungen der Holländer und Engeländer bestätigt wird [c]). Pringle hat in dem Kohl antiseptische Kräfte entdeckt. Ich sehe daher nicht ein, wie Plinius [d])

b) GEOFFROY l. c. p. 370.

c) LIND. T. I. p. 168.

d) Libr. XX. C. IX.

behaupten konnte, daß der Kohl einen stinkenden Athem verursache, und den Zähnen und dem Zahnfleisch schädlich sey; vielleicht sind diese scorbutischen Zufälle erst durch die Zubereitung, oder von einem andern nicht deutlich bemerkten Umstand veranlaßt worden: diese Meinung ist desto wahrscheinlicher, indem die Schwelgerey der Römer zu den Zeiten des Plinius den höchsten Grad erreicht hatte. Daß der Kohl die Kraft besitze zu reinigen, die Schärfe zu mildern, und die

Hitze zu vermindern, lehrt die tägliche Erfahrung: man legt, wenn das Oberhäutchen an irgend einer Stelle des Körpers durch Blasen ziehende Mittel abgezogen worden ist, Kohlblätter auf; der seifenartige mit Wasser und etwas Salpeter innigst verbundene Schleim wird durch die Wärme des menschlichen Körpers in Bewegung gesetzt, und befeuchtet die schadhafte Stelle. Wenn man die gestoßenen Kohlblätter in Gestalt eines Breyumschlags auf geschwollene und entzün-

dete Brüste legt, so verschaffen sie eine große Linderung, und befördern die Zertheilung; denn auf diese Weise dünstet der Saft nicht allmählig aus, sondern wirkt auf einmal, und mit gesammten Kräften. Die Wirkung dieses Mittels ist zuverlässig; allein unsre Damen können den widrigen Geruch nicht ertragen. Schon Cato [e]) hat den Kohl, gestoßen und äusserlich aufgelegt, als ein schmerzstillendes Mittel empfohlen. Mathiolus läßt

e) de re rustica. p. 118.

läßt in äußerlichen Entzündungen nur die Kohlblätter auflegen. Geoffroy [f]) behauptet, daß die Krautblätter, wenn man sie äußerlich auflegt, die Milch vertreiben, und die Gerinnung verhüten. Dem rothen Kohl schreibt man die meisten Arztneykräfte zu; in Frankreich wird er im Husten, den Auswurf zu befördern, häufig gebraucht; er ist zugleich ein gelindes Abführungsmittel, und wird von Herrn Lieutaud als eine gute Arztney em=

f) l. c. p. 371.

empfohlen [g]). Arbuthnot empfiehlt diesen Kohl in der Schwindsucht und im Bluthusten. Geoffroy bezeugt, daß der Kohl die Lungengeschwüre reinige, die scharfen Säfte verbessere, den Husten lindere, und den Priestern und Sängern, welche die Brust stark angreifen, sehr heilsam sey [h]).

g) Précis de la matière medicale. p. 452.

h) l. c. p. 370.

§. 8.

Da der Kohl, wenn er nur mit Wasser abgekocht wird, wegen dem Ueberfluß seiner schleimichten Bestandtheile, einen faden Geschmack hat, so wird eine Zuthat erfordert, wenn man daraus ein wohlschmeckendes Gericht bereiten will. In dieser Rücksicht hat man schon von den ältesten Zeiten des Cato her eine große Anzahl Dinge gebraucht, theils um den Geschmack zu schärfen, theils um die Blähungen, welche gemeiniglich vom Genuß des

Kohls entstehen, zu verhüten. Die feste Luft, welche in einigen Vegetabilien in großer Menge vorhanden ist, und sowohl durch das Kochen im Wasser, als durch die Verdauung im Magen entwickelt wird, hat ohne Zweifel an den antiseptischen Kräften der Pflanzen großen Antheil [a]). Die verschiedene Art der Zubereitung hat einen Einfluß auf die schädlichen oder heilsamen Wirkungen des Kohls.

Am

a) HALL. Elem. Physiol. T. III. p. 186.

Am gesündesten ist der Kohl, wenn man ihn mit Fleischbrühe oder Milch kocht, so daß der seifenartige Saft in dem Wasser oder in der Milch zurück bleibt; denn schon Galen hat angemerkt, daß der Saft des Kohls eine purgierende Kraft besitzt, die festen Theile hingegen wegen ihrer Trockenheit den Stuhlgang vielmehr erschwehren als erleichtern [b]). Es müssen also Personen, welche öfters verstopft sind, und den Kohl als ein reini-

gen.

b) MATHIOL. p. 186.

gendes Nahrungsmittel brauchen wollen, den mit Fleischbrühe gekochten Kohl allen andern Zubereitungen vorziehen: wenn sie aber zu Durchfällen geneigt sind, oder nur auf den angenehmen Geschmack sehen, so ist der gebackene oder geschmorte Kohl zuträglicher. Mir ist das Beyspiel eines vornehmen Mannes bekannt, welcher, da er von Natur einen losen Leib hat, auf den mit Fleischbrühe gekochten Kohl allemal übel sich befindet; wenn aber der Kohl vorher mit heißem

Wasser

Wasser abgebrühet, und nachdem man dieses Wasser weggeschüttet hat, aufs neue gekocht wird, so verspürt er nicht die geringste Ungemächlichkeit. Die Ursache davon ist leicht einzusehen: indem man die erste Brühe wegschüttet, so geht das reizende und flüchtige Wesen, welches man sogar an dem frischen Saft der Pflanze durch den Geruch wahrnimmt, größtentheils verlohren; auch die seifenartige auflösende oder purgirende Kraft verschwindet, und nur die erdichten zusam-

men-

menziehenden Theile des Kohls bleiben zurück. Bey den Römern wurde der Kohl mit Oel zubereitet [c]; die französischen Köche kochen den Kohl mit Ochsenmark oder einem fetten Stücke Fleisch [d]; bey uns wird Schweine- oder Gänsefett, auch fettes Fleisch hinzugethan; die armen Leute müssen sich mit eingesalzenem Schweinfett begnügen. Alles Fett vermehrt die nährende Kraft des Kohls, aber nur

c) CATO l. c.

d) BRUYERIN l. c. p. 368.

nur in starken Personen, welche den Körper durch Arbeiten abhärten, und eine wirksame Galle haben: schwächliche und an eine sitzende Lebensart gewöhnte Personen würden sich durch diese Nahrung eine ranzichte Ausartung der Säfte zuziehen. Daher empfielt Herr Lind den in frischer Fleischbrühe gekochten Kohl als ein vortreffliches Mittel wider den fauligen Scorbut, und beruft sich auf seine Erfahrung *); Herr Lind glaubt in die-

*) T. I. p. 327. 408.

diesem Fall zwischen der Theorie und der Erfahrung einen Widerspruch zu finden: allein dieser Zweifel läßt sich durch die Versuche des Baronet Pringle leicht auflösen, und zwar desto eher, wenn man von dem Kohl eine so große Quantität kocht, daß davon die Wirkung der Fleischbrühe geschwächt wird. Wenn sich der Scorbut zu Lande äußert, so würde der Kohl in Milch gekocht den Vorzug verdienen; denn die Milch ist an und für sich, eines der vorzüglichsten Mittel gegen

gen den Scorbut. Man muß also die schlimmen Wirkungen, welche von der Zubereitung oder von dem unvorsichtigen Genuß herrühren, nicht dem Kohl schlechterdings zuschreiben. Gesunde Menschen, auch kränkliche Personen, welche langwierigen Krankheiten unterworfen sind, können dieses Gemüß im Winter, da andere Vegetabilien mangeln, mit Nutzen genießen.

§. 9.

Da wenige Menschen einsehen können, was für Speisen der Ma-

gen ertragen kann, oder nicht: so darf man sich nicht verwundern, wenn der Genuß des Kohls vielen Personen Blähungen und Koliken verursacht. Daher ließ Cato [a]) bey der Zubereitung des Kohls Salz, Kümmel, Koriander, Cretischen Bergkümmel (sylphium) hinzuthun. Da diese blähungtreibende Mittel nicht sehr würzhaft waren, so wurden sie nur in geringer Menge beygemischt. In unserm Zeitalter haben die scharfen aus-

a) l. c.

ausländischen Gewürze den Vorzug erhalten; man thut Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüthe, Muscatnuß unter die Speisen, wodurch aber die Leibesschmerzen und die Blähungen vielmehr beschleunigt, als verhütet werden; wenn diese Wirkung nicht erfolgt, so wird das Blut erhitzt, und der Körper zu den gefährlichsten Krankheiten geneigt gemacht. Wenn daher jemand von dem Genuß des Kohls erkranket, oder Kolikschmerzen bekömmt, so muß der Arzt sich

erkundigen, auf was für eine Weise, und mit was für Gewürzen dieses Gemüß zubereitet worden, damit er sowohl von der Beschaffenheit der Krankheit, als von der Kur richtig urtheilen könne. Wenn allzuviel Butter oder Speck bey der Zubereitung gebraucht worden, so hat man eine Entzündung zu befürchten, und zwar um so mehr, je größer die Menge der beygemischten hitzigen Gewürze ist, oder je mehr der Kranke von dem Kohl genossen hat; denn die Krämpfe,

wel-

welche in den Gedärmen von den scharfen Gewürzen erregt werden, verschließen die aushauchenden Gefäße: das ranzichte zähe Fett vermehrt die Verstopfung, und bringt durch seinen scharfen Reitz in den Gefäßen eine Entzündung hervor; Meerzwiebelhonig und andere kühlende seifenartige Mittel, welche man zuweilen mit schmerzstillenden Arztneyen verbinden muß, leisten in diesem Fall die besten Dienste. Es hat sich in Schweden noch ein anderes äußerst nachtheiliges Vor-

urtheil eingeschlichen; dieses nämlich, daß man die schlimmen Wirkungen des Kohls durch spirituöse Getränke zu verhüten glaubt; allein der Kohl, welcher, wenn er leicht verdauet werden soll, mürbe, weich und auflösbar seyn muß, wird im Branntewein hart. Herr Dahlberg überschickte aus Surinam einige Pflanzen, deren Blüthen in Weingeist aufbehalten waren, und nicht die geringste Veränderung erlitten hatten: — ein augenscheinlicher Beweis, daß die

Verdauung der frischen Pflanzengewächse durch den Weingeist gehemmt wird. Auch der Herr von Haller hat durch Versuche erwiesen, daß der Weingeist den Schleim verdicke [b]). Mit Recht erklärt Herr Lind in diesem Fall den Branntewein für ein schädliches Getränk, weil dadurch die anfangende Gährung, welche zur Bereitung des Nahrungssaftes nothwendig ist, unterdrückt wird [c]). Es ist daher

b) Elem. Physiol. T. II. p. 362.

c) l. c. T. II. p. 425.

zuträglicher, den Durst mit Wasser zu stillen, worunter etwas Wein gemischt wird; wenn der Kohl zu fett gewesen, so läßt man in einem Glas voll überschlagenen Wasser ein wenig Zucker auflößen. Den Biertrinkern kann man auch dünnes Bier erlauben, wofern man nur, wenn der Kohl durch seine übermäßige Fettigkeit schadet, Zucker hinein wirft.

§. 10.

Der eingesalzene Kohl ist bey uns unter dem Namen Sauerkraut

be-

bekannt. Ob gleich der eingesalzne Kohl auf Seereisen ein vortreffliches Verwahrungs- und Heilungsmittel wider den Schaarbock ist: so hat doch der häufige Genuß desselben auf dem Lande sehr oft gefährliche und tödtliche Krankheiten veranlaßt. In Schweden wird der Kohl gewöhnlich auf folgende Art eingesalzen.

Man nimmt die härtesten Köpfe vom Weißkohl, wäscht sie wohl ab, und schneidet oder hobelt sie klein. Von diesem Kraut wirft man nach

und nach einige Hände voll in ein Faß, streuet etwas Meersalz, Dillkraut (anethum) und Kümmel darauf, und stampft es mit einem hölzernen Stempfel derb ein, bis eine breyartige Masse daraus wird. Alsdann wird wieder eine Schichte klein geschnittener Kohl hineingeworfen, welche ebenfalls eingestampft wird, und so wird eine Schichte über die andere gelegt, bis das Faß vollgefüllt ist. Den überflüßigen Saft muß man jedesmal in ein anderes Gefäß abgießen,

damit die Lagen derb genug einge-stampft werden können; man muß auch den Kohl von Zeit zu Zeit ko-sten, weil sich dadurch die Menge des erforderlichen Salzes am leich-testen bestimmen läßt. Wenn dieß geschehen, so gießt man den über-flüßigen Saft wieder auf die ganze Masse, stellt das Faß an einen mäßig warmen Ort, legt auf das Kraut einen schweren Stein, und deckt es mit Tüchern zu; der also behandelte Kohl muß so lange ste-hen bleiben, bis er einen angeneh-

men

men säuerlichen Geschmack bekömmt, und zu gähren anfängt, welches man an den aufsteigenden Blasen erkennt. Die Vollendung der Gährung hängt von dem Grad der Wärme ab; je langsamer die Gährung von Statten geht, desto weißer und besser wird der Sauerkohl: man kann dazu drey bis vier Wochen verwenden. Wenn der Kohl ausgegohren hat, so setzt man ihn in den Keller, trägt aber wohl Sorge, daß der Saft in dem Fasse über das Kraut hervorrage, wodurch

durch es sowohl vor der Wärme als vor dem Gefrieren gesichert wird; denn beydes benimmt ihm den angenehmen Geschmack, und befördert die Fäulniß. Wenn nicht Saft genug vorhanden ist, so muß man auf die Oberfläche des Kohls gemeines Wasser gießen, um dadurch der Luft den Zutritt zu verwehren. Ein gelinder Frost, wobey es nicht zum Gefrieren kommt, macht den Sauerkohl zärter.

Es enthält also der eingesalzne Kohl, ohne daß man Essig hinzu

thut, offenbar eine Säure, und ist aus diesem Grunde wider den Schaarbock der Seereisenden, zumal wenn er in Fleischbrühe gekocht wird, ein vortreffliches Mittel. Obgleich Herr Lind nicht sagt, wie in Engelland der Sauerkohl behandelt wird, so findet sich doch darinnen eine Verschiedenheit, daß man den ausgepreßten Saft nicht, wie bey uns geschiehet, auf das Kraut gießet, sondern eine große Menge Meersalz auf die oberste Schichte streut, um dadurch die Fäulniß abzuhal-

zuhalten. Man könnte den Sauerkohl mit großem Nutzen auf unsern Schiffen brauchen, welche nach Grönland auf den Wallfischfang ausfahren; denn das Schiffsvolk muß sehr schwere Arbeiten verrichten, und der Scorbut nimmt unter diesen Leuten einen schleunigen Fortgang. Uebrigens ist der Sauerkohl allezeit eine schwerverdauliche Speise; der unmäßige Genuß erregt oft Brechen, Beängstigung, Koliken, und zieht zuweilen, wenn ein Fieber auf diese Zufälle erfolgt,

den

den Tod nach sich. Bey Wiedergenesenden ist öfters mit den Klystieren der unverdaute und manchmal mit Schleim überzogene Kohl abgegangen. Ich weiß Beyspiele, daß der Tod den dritten, andere mal aber den achten Tag erfolgt ist. Alle Zerrüttungen, welche der eingesalzne Kohl in den ersten Wegen verursacht, entstehen vielmehr von seinen verstopfenden als lösenden Eigenschaften, wenn nicht die wurmförmige Bewegung der Gedärme gleichsam durch einen mechanischen

Reiz

Reiz verstärkt wird, wie dieß zuweilen auf den Genuß eines groben Brodes erfolgt, und auf diese Weise die schädliche Materie aus dem Körper fortschaft. Diese schlimmen Zufälle hat man am meisten von dem geschmorten Sauerkohl zu befürchten: unschädlicher ist der Sauerkohl, wenn er in einer großen Menge Fleischbrühe ohne fremde Zuthat gekocht wird. Es müssen, sagt der Herr von Haller, viele Versuche angestellt werden, bevor man gewiß und zuverlässig entscheiden

kann, welche Dinge in unsern Gedärmen leicht oder schwer, geschwind oder langsam verändert werden, und ob sie mit unsrer Natur gleichartig sind oder nicht [a]).

§. 11.

Zum Beschluß will ich einige Versuche mittheilen, welche ich mit dem ausgepreßten Saft des Kohls angestellt habe. Ich ließ aus dem gemeinen Weißkohl den Saft auspressen, und die Nacht über an einem kühlen Ort stehen. Den andern

a) Elem. physiol. T. VII. p. 61.

dern Tag schien sich die weiße Farbe etwas ins Gelbliche zu ziehen. Der Saft ließ keinen Bodensatz fallen, wie man bey den Säften anderer Pflanzengewächse wahrnimmt; er blieb beständig trübe, und schäumte bey der gelindesten Bewegung. Der Saft hatte den Geruch der Pflanze, jedoch in einem stärkern Grad. Ich schüttete eine Quantität von diesem Saft in ein weites reines Glas, und goß etwas Salzgeist hinzu; es erfolgte aber weder eine Aufbrausung noch eine Nieder-

schlagung; auch die Farbe blieb unverändert, außer daß sie sich mehr ins Weiße zog. In ein anderes Glas tröpfelte ich zerfloßnes Weinsteinöl (oleum tartari per deliquium) hinein; es erfolgte keine Aufbrausung; aber eine Viertelstunde nachher kam ein häufiger weißlichter Bodensatz zum Vorschein. Die darüber schwimmende Feuchtigkeit hatte eine hohe gelbe Farbe, ward aber nicht durchsichtig.

In dem dritten Glas vermischte ich diesen Saft mit Veilchensyrup.

Da aber der Saft trübe war, so konnte man die Veränderung der Farbe nicht wohl unterscheiden.

Diese drey gläserne Fläschgen ließ ich mit Korkstöpseln feste verschliessen, und die Nacht über in einem Zimmer stehen, dessen Wärme nach dem Thermometer der Akademie 15 Grade über 0 betrug. Den andern Morgen schüttete ich diese Mischungen in drey andere dazu bestimmte Gläser aus: allein diese wenigen Unzen verbreiteten in dem ganzen Zimmer einen solchen Ge-

stank, daß man diese Feuchtigkeiten in einen ganz kalten Ort bringen mußte. Ich untersuchte den Geruch einer jeden Mischung besonders. Die Mixtur mit dem zerfloßnen Weinsteinöl gab einen scharfen rettigartigen, und dem Salmiakgeist ähnlichen Geruch von sich; dieser Geruch war überdieß höchst widrig und faulicht, fast wie der Gestank von gestorbenen Ratten. Das Gemische mit dem Salzgeist hatte den gewöhnlichen, aber etwas angenehmern Geruch des Kohls. Die Mischung

schung mit Veilchensyrup veränderte weder die Farbe noch den Geruch, ließ aber drey Tage nachher einen häufigen Bodensatz fallen; in der Mischung mit dem Salzgeist zeigte sich auch am dritten Tage noch kein Niederschlag. Ich schüttete die Feuchtigkeit, welche durch die Beymischung des zerfloßnen Weinsteinöls eine gelbe Farbe erlangt hatte, behutsam ab, und goß den zurückgebliebenen schleimichten Satz fünfmal mit warmen Wasser an, welches ich jedesmal zwölf Stunden

ziehen, und alsdann langsam ab-laufen ließ. Ob gleich das gelbe abgegossene Wasser schon nach dem zwoten Aufguß durchsichtig ward, so war doch der Geruch des Kohls bey den folgenden Aufgüssen noch immer merklich.

Ich ziehe aus diesen Versuchen folgende Schlüsse:

1. Der Saft des Kohls ist schleimicht und seifenartig; denn er bleibt lange Zeit zähe und schaumicht, und giebt ohne Beymischung

schung anderer Substanzen keinen Bodensatz.

II. Man bemerkt in diesem Saft keine deutlichen Spuren weder von einem alkalischen noch von einem sauren Salze; ob ich gleich, da die Beymischung des zerfloßnen Weinsteinöls eine so geschwinde Niederschlagung verursacht, die Gegenwart einer Säure vermuthe.

III. Der besondere Geruch, welcher von der Vermischung dieses Saftes mit dem zerfloßnen Wein-

steinöl entsteht, wird von einem flüchtigen alkalischen Grundwesen verursacht, welches den Versuchen des Herrn Geoffroy zufolge in dem Kohl verborgen liegt. Dieses Grundwesen wird entwickelt, indem die Säure des Kohls mit dem feuerbeständigen Alkali des Weinsteinöls sich vereiniget.

IV. Aus der gelben Farbe, welche von der Beymischung des Weinsteinöls entsteht, kann man erklären, warum der Sauerkohl, wenn er von der Fäulniß angegriffen

wird, eine gelbe Farbe bekömmt, da er hingegen, wenn er von seiner Säure vollkommen gesättigt ist, immer weißer wird.

V. Der Kohl hat so wie andere geruchvolle Vegetabilien ein eigenes Grundwesen, welches wir noch nicht hinlänglich kennen, und von Boerhaven Spiritus rector genannt wird [a]): von diesem Grundwesen entsteht der eigenthümliche Geruch und Geschmack einer jeden Pflanze. Ich vermuthe,

a) Chem. T. II. Proc. I. et XXX, sch. 3.

muthe, daß die laxierende Kraft des Kohls, welche in seinen seifenartigen Theilchen enthalten ist, zum Theil mit von diesem Grundwesen abhange; wenigstens läßt sich hieraus begreifen, warum der Kohl, wenn er lange oder zweymal gekocht wird, seine purgierende Eigenschaft verliehrt: so wie das Rhabarberpulver, wenn es durch den Zutritt der freyen Luft viel von seinem Geruch einbüßt, sehr schwach auf den Stuhlgang würkt.

VI. Man sieht auch die Ursache leicht ein, warum der Kohl schwer zu verdauen ist, und ein anhaltendes Aufstoßen verursacht: denn die Bestandtheile des Kohls hängen so fest zusammen, daß auch fünf Aufgüsse mit warmen Wasser den Geruch in dem Satze, ob gleich in langen Zwischenzeiten, nicht gänzlich vertilgen konnten.

I n h a l t.

Einleitung.

Von den Nahrungsmitteln überhaupt, und ihrer größern oder geringern Nahrhaftigkeit.

§. 1.

Von den diätetischen Schriftstellern, und von dem Nutzen der Chimie, in so fern dadurch die Eigenschaften der Nahrungsmittel untersucht werden.

§. 2.

Von den Abänderungen des Kohls, welche in Schweden angebauet werden.

§. 3.

Inhalt.

§. 3.

Von der Nahrhaftigkeit der Pflanzengewächse überhaupt.

§. 4.

Von der Nahrhaftigkeit des Kohls insbesondere.

§. 5.

Von dem Eigenthümlichen einer jeden Kohlart in Rücksicht auf die Ernährung, welche Abänderungen schwerer oder leichter zu verdauen sind.

§. 6.

Ob der Kohl ein saures oder ein alkalisches Salz enthält.

§. 7.

Von den medicinischen Kräften des Kohls.

§. 8.

Von den gesunden und ungesunden Zubereitungen des Kohls.

§. 9.

Inhalt.

§. 9.

Von den schädlichen und heilsamen Verbesserungen des Kohls.

§. 10.

Von dem Sauerkohl insbesondere, von dessen guten und schlimmen Wirkungen.

§. 11.

Versuche mit dem ausgepreßten Safte des Kohls, und Folgerungen aus diesen Versuchen.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Rosenblad, Eberhard

Eberhard Rosenblads ... Medicinische Abhandlung von den Wirkungen des Kohls

Altenburg 1778

Bamberg, Staatsbibliothek -- Bip.M.o.286
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11433888-8
VD18 11595086-003